Rok VII. Tarnów, dnia 15-go września 1907 r. Nr. 17.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, ilustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

PRZEDPŁATA ROCZNA przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 h., w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polskiem 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe oblicza się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 15% rabatu.

Reklamacye nieopieczętowane są wolne od opłaty pocztowej. Termin reklamacyi dni 14.

Numer pojedyńczy kosztuje 25 hal.

O rozmaitych rasach świń.

(C. d.). 1) **Świnia bakońska** otrzymała swą nazwę od lasu Bakońskiego, rozciągającego się na przestrzeni trzydziestu kilku mil kwadratowych w południowo zachodnich Węgrzech tuż w pobliżu jeziora Błotnego. Lasy te przeważnie dębowe i bukowe są tłukowiskiem dla kroci tysięcy świń, żerujących tam zimą i latem.

Świnia bakońska ma głowę niewielką o zeszczuplonym ryju; kark i podgardle są u niej bardzo mięsiste, lecz stosunkowo do reszty ciała nieco przydługie, grzbiet karpiowaty z bardzo spadzistym zadem, brzuch w środku obwisły, ku tyłowi podkasały, nogi dość wysokie, ogon nisko osadzony. Sierść na niej kudłata, tworzy na grzbiecie szczeciniasty grzebień. Ubarwienie tak sierści jak i skóry bywa przeważnie czarne.

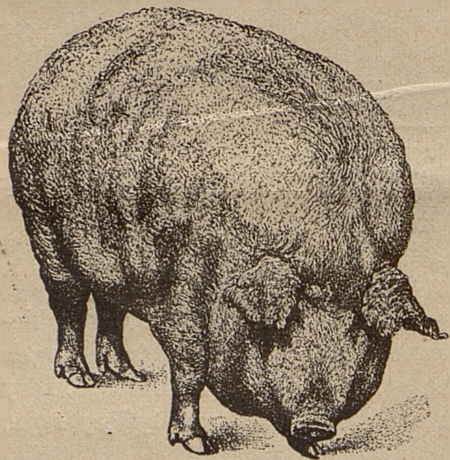
Ganią u tej świni powolny wzrost i nie wielką płodność, rzuca bowiem co najwyżej 7 prosiąt naraz; natomiast chwalą jej odporność na zimno i słoty. W 3-cim lub 4-tym roku, dopasiona kukurudzą, dochodzi do 3 ctm. żywej wagi, przyczem daje grubą słoninę. Wraz z innemi świńmi węgierskiemi pokrywa zapotrzebowanie Wiednia i okolicy tegoż miasta.

2) **Świnia szalontajska** ma być mieszańcem świni bakońskiej i neapolitańskiej. Tę ostatnią miał sprowadzić do Węgier Ludwik Wielki, król węgierski, a miało się to stać jeszcze około roku 1348, kiedyto mszcząc się

za zamordowanie brata swego Andrzeja, ówczesnego króla neapolitańskiego, państwo to zdobył i upokorzył.

Świnia szalontajska rozsiedliła się w Siedmiogrodzie i we Węgrzech wschodnich, a także północnych, gdzie dochodzi aż do pogranicza Galicyi. Ma ona głowę dużą, z długim ryjem i uszami stojącemi, skierowanemi ku przodowi. Szyja u niej krótka. Tułów dość długi o spadzistym zadzie, jest ku przodowi nieco zeszczuplony; grzbiet pałąkowaty; ogon nisko osadzony; nogi wysokie, słabo mięsiste. Całe ciało porasta sierść gęsta, rudawa lub brunatna, miejscami kędzierzawa. Świnie te są mało płodne, maciora rodzi 5 do 6-ciu prosiąt, które rosną zwolna. Do tuczenia mogą być odstawione tylko sztuki 3 lub 4 letnie, gdyż takie tylko dają jędrną słoninę. Przy powolnem tuczeniu dochodzą do 4 ctm. żywej wagi, przyczem dają smaczne mięso i bardzo dobrą słoninę. Połcie tejże na 15 cm. grube, a niekiedy i grubsze, idą w świat pod nazwą słoniny debreczyńskiej.

3) **Świnia mangalicka.** (Mangalicza) bywa zwana także świnią Miłosza albo Obrenowicza. Te ostatnie nazwy pochodzą stąd, że początek swego istnienia zawdzięcza ona Miłoszowi Obrenowiczowi, który z pastucha dobił się w Serbii książęcego tronu Ze Serbii przedostała się mangalicza do wszystkich państw bałkańskich a także i do Węgier, gdzie wypiera poprzednio opisane świnie kędzierzawe, czyni zaś to tak skutecznie, że nawet wprowadzone tamże świnie angielskie nie mogą z nią wytrzymać konkurencyi.



Świnie te powstały albo wprost przez skrzyżowanie dawnej świni serbskiej z świnią chińską, albo z mieszańcami, posiadającymi dużo krwi tej ostatniej, mają bowiem z świnią chińską dużo cech wspólnych, mianowicie mają głowę krótką i szeroką, ryj cienki również krótki, policzki, kark i podgarle mięsiste, tułów wałkowaty, grzbiet równy, zad szeroki, nogi krótkie lecz muszkularne, a pierś i brzuch głębokie. Co do ubarwienia skóry i sierści, to bywa ono rozmaite, i tak bywa czarne, srokate, czarne podpalane, t. j. z jaśniejszym spodem, chociaż bywa także i zupełnie białe. Ich kędzierzawe poszycie bywa zimą gęściejsze, latem rzadsze, chociaż trafiają się niekiedy okazy o tak słabem uwłosieniu, że wyglądają jakby były nagie. Sierści wzniesionej wzdłuż grzbietu nie posiadają. Wzrostu nie są wielkiego, ich wysokość wynosi przeciętnie 80, zaś długość około 130 cm. Płodność tych świń nie jest wielka, maciora rzuca naraz 5 do 7-miu prosiąt, które dobrze wychowuje. Wzrost prosiąt jest tak powolny, że dopiero po 18 miesiącach nadają się one do rozpłodu. Tuczyć można je dopiero w roku 3-cim, utuczone dochodzą do 300 kg. żywej wagi, dają przytem dużo dobrej słoniny i smacznego mięsa. Ich wytrzymałość na

zmiany ciepłoty, odporność przeciw chorobom zakaźnym, dalej ich wytrzymałość na zmiany ciepłoty, dalej ich wytrwałość przy wyszukiwaniu żeru i łatwa tuczność, wyróżniają je zaszczytnie z pośród innych ras świń kędzierzawych.

c) Świnie romańskie.

Nie przedstawiają dla nas tyle interesu, co poprzednio opisane, raz z tego powodu, że nie sąsiadujemy bezpośrednio z tymi krajami, w których te świnie są rozsiedlone, powtóre, że są one mało odporne na zimno, więc dla naszego klimatu nie nadałyby się wcale, zresztą że produkcya ich nie wytwarza konkurencyi wywozowi naszych świń. Z tych wszystkich powodów będziemy się starać uporać się z niemi jak najkrócej.

Co się tyczy charakterystyki świni romańskiej, to da się w ogóle powiedzieć tyle, że jest ona podobną do świni chińskiej; kiedy atoli miała nastąpić domieszka krwi świni chińskiej, o tem różni, różne wygłaszają zdania Jedni utrzymują, że świnia romańska powstała jeszcze za czasów rzymskich, a powstała przez skrzyżowanie świń miejscowych z importowanemi chińskiemi, inni zaś twierdzą, że świnia romańska zawdzięcza swe pochodzenie Portugalczykom, którzy, po odkryciu Malaki w r. 1562, przywieźli świnię chińską do Europy i użyli jej do poprawy rasy w Portugalii osiadłej.

Świnia romańska posiada grube szczęki, czoło wypukłe, uszy krótkie, sterczące ku przodowi, tułów okrągły a grzbiet równy. Jej cienka i delikatna skóra miewa rozmaite ubarwienie, najczęściej bywa czarna, rzadziej rudawa lub popielata. Sierść, której zwyczajnie nie bywa wiele, miewa ten sam kolor, co skóra, niekiedy trafiają się sztuki na pół lub zupełnie gołe.

Swinie romańskie nie są wielkie, rosną szybko i tuczą się łatwo przyczem dają mięso przerastałe tłuszczem, lecz mało słoniny.

Tu należą: a) świnie włoskie, b) świnie hiszpańskie, i c) świnie francuskie.

a) **Świnie włoskie.** Między temi najwybitniejszą jest świnia neapolitańska, rozsiedlona dokoła miast Bolognii i Neapolu. Jest to świnia mała o ubarwieniu popielatem lub pstrokatem rzadziej całkiem czarnem Jej poszycie jest bardzo skąpe i dlatego jest ona czuła na zimno. Jest to świnia dość płodna, szybko rosnąca. Utuczona daje mięso delikatne, z którego wyrabiają rodzaj kiełkasy, odrębnej w smaku, zwanej salami.

Świnia neapolitańska była używana do poprawy świń angielskich, zanim te ostatnie skrzyżowano z chińskiemi.

b) **Świnie hiszpańskie** zwane także portugalskiemi wyróżniają się od innych świń tak małem wzrostem, że rzadko kiedy sztuka dorosła i utuczona przekracza wagę 100 kg. Ma ona małą głowę, stojące uszy, krótką lecz grubą szyję, wałkowaty tułów, spoczywający na tak krótkich nogach, że brzuch u świń tuczonych prawie ziemi dotyka. Uwłosienie u tych świń jest rzadkie, u sztuk starszych grzbiet i boki są prawie zawsze gołe. Barwa skóry i sierści bywa zwyczajnie ciemna. Świnia ta ma tę niezrównaną zaletę, że wraz z kozami i owcami wspina się po górach, gdzie żyje własnym przemysłem.

c) **Świnie francuskie** jakiejkolwiek nazwy, wykazują wiele cech właściwych rasie romańskiej, są atoli od poprzednio opisanych znacznie większe. Z wybitniejszych świń francuskich zasługują na wzmiankę świnie kraońskie, normandzkie i szampańskie. Nie będziemy się tu zatrzymywać nad szczegółowym opisem ras należących do dwóch pierwszych grup, gdyż nie przedstawiają one dla nas żywszego interesu, podamy atoli krótki opis świni szampańskiej, gdyż stanowiła ona materyał do wytworzenia rasy westfalskiej, żulawskiej, halskiej, a nawet misnieńskiej

Otóż świnia szampańska jest zwierzęciem większem, dochodzącem po utuczeniu do 300 kg. wagi, a nawet i większej. Posiada wielką i długą głowę, uszy długie obwisłe, szyję długą lecz mięsistą, tułów wałkowaty o nieco pałąkowatym grzbiecie i podkasałym spodzie, nogi średnio wysokie muszkularne, porost słaby. Świnia ta ma następujące zalety: jest płodna, spokojnego temperamentu, tuczy się łatwo, a przytem daje dużo smacznego mięsa i dobrej słoniny.

D) Świnie angielskie.

Ze wszystkich świń w ogóle, świnie angielskie powinny budzić u nas największe zainteresowanie, raz z tego względu, że są one namacalnym dowodem jak daleko doprowadzić mogą rzetelne a wytrwałe zabiegi w hodowli zwierząt domowych, a powtóre, że świnie angielskie są obecnie jedynym materyałem rozpłodowym, używanym tak do czystej hodowli, jak i do poprawy innych ras i to nie tylko u nas ale i w innych krajach, więc pobieżne chociażby zaznajomienie się z niemi i ich historyą jest rzeczą wprost niezbędną.

Historya powstania tych ras jest następująca. W Anglii istniały dawniej podobnie jak i u nas, świnie należące do typu długouchych. Były to zwierzęta rosłe, grubokościste, o wielkich łbach, długich uszach, płaskim tułowiu, pałąkowatym grzbiecie, grubej skórze i twardej szczeci, a zatem kubek w kubek nasza świnia krajowa. Świnie te mnożyły się dobrze, przystawały na małem, były odporne na choroby i zmiany ciepłoty, dawały dużo słoniny a także mięsa zdatnego do wyrobu wędlin, rosły jednak tak powolnie, że dopiero w 4-ym roku nadawały się do tuczenia. Ta jedyna ich wada nie byłaby dała powodu do wytępienia tak zacnych zwierząt, gdyby z nią w związku nie była rzecz inna, a mianowicie ta, że starsze świnie nawet tuczne dawały pieczeń niesoczystą i łykowatą, jakiej nie chcieli mieszkańcy miast; bicie znowu świń młodych nie opłacało się hodowcom. Tej biedzie starał się zaradzić słynny hodowca Bakewell. Powiedział on sobie tak: zwierzęta domowe hoduje się w jakimś celu i tak: krowy by dawały mleko, mięso i służyły do roboty, owce by dawały mleko, wełnę i mięso, świnie zaś hoduje się tylko dla mięsa, otóż należy wyhodować taką świnię, by dawała jak najwięcej smacznego mięsa i dobrego tłuszczu, lecz by inne części jej organizmu, uchodzące za odpadki rzezalne były jak najmniejsze, czyli że powinna ona mieć delikatne kości, mały łeb, krótkie uszy, ryj i nogi, cienką skórę i delikatną sierść, przytem wszystkiem powinna być płodna, żerna, odporna i ma tak szybko rosnąć, by już w pierwszym, a co najwyżej w drugim roku nadawała się do tuczenia. Chcąc stworzyć

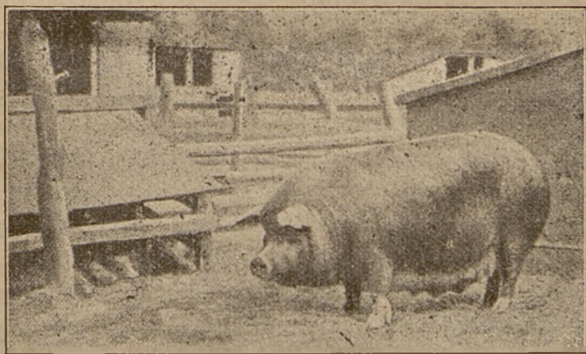
zwierzę o takich własnościach, nie uciekał się ten hodowca do środków sztucznych tj. nie posługiwał się krzyżowaniem, lecz starał się to osiągnąć trafnym doborem rozpłodników, należytem odżywianiem i stosowną pielęgnacyą. A co mu się po części nawet udało, gdyż wytworzył rasę świń bardzo dobrą, tak zwaną leicesterską, któráto nazwa pochodziła od hrabstwa Leicester, gdzie się ta hodowla odbywała.

Niestety dla uczniów Bakewella wzrost i rozwój tej świni był jeszcze za powolny, więc rzucili się na inną drogę, a mianowicie do krzyżowania świń angielskich, i to początkowo z świnią portugalską, następnie neapolitańską, a wreszcie z świnią chińską, przyczem wychodzili z całkiem słusznego zapatrywania, że świnie te przeleją na potomstwo szybkość wzrostu i dojrzewania, jakich pod wpływem ciepłego klimatu nabyły w swej ojczyznie.

W taki sposób powstawały główne typy świń angielskich, z których następnie wytwarzano i wytwarzają ciągle to nowe, dążąc do czem raz lepszych i doskonalszych, a skutkiem czego jest ich obecnie tak wiele, że nie sposób opisywać je wszystkie. Podamy tu przeto tylko rasy najbardziej znane, bo chodzi nam tu przedewszystkiem o typy wybitne, a nie o mniej ważne mieszańce.

Rasy świń angielskich dadzą się podzielić na: 1) małe, 2) średnie i 3) duże.

1) **Rasy angielskie małe** dzielą na: a) czarne, b) białe. a) Do czarnych zaliczają rasy Essex, Sussex i Suffolk. Z pomiędzy tych trzech ras, rasa Essex jest najbardziej znana, u nas była używaną do poprawy świń krajowych. Powstała ona przez skrzyżowanie knura neapolitańskiego z lochą, która była mieszańcem świni angielskiej krajowej i świni chińskiej. Świnie te odznaczają się małym wzrostem, mają drobne kości,



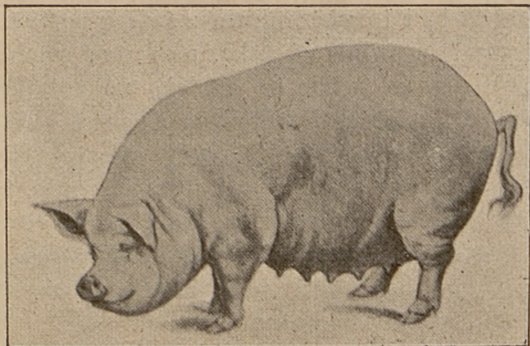
małą głowę o króciutkim ryju, uszka stojące, podgardle i policzki mięsiste, tułów walkowaty o głębokim spodzie, nogi tak krótkie, że brzuch u świni tucznej dotyka prawie ziemi, mięśnie zaś łopatkowe i pośladkowe są u nich silnie rozwinięte. Skóra delikatna, bez mała naga, bywa czarno, rzadziej srokato ubarwiona. Świnie Essex posiadają w najwyższym stopniu przymiot wczesnego dojrzewania i łatwego tuczenia, przy którem sztuki dorosłe, jednoroczne. dochodzą do 200 kg. wagi. Dają one bardzo delikatne soczyste mięso i smaczne szynki. Płodność u nich niewielka, maciora starsza płodzi na raz 6 do 8 prosiąt, które na zimno i wilgoć są bardzo czułe i podlegają łatwo krzywicy.

Pomimo wielkiej zdolności przelewania form i własności na potomstwo, świnia ta nie nadaje się u nas do hodowli ani czystej ani do krzyżowania, wymaga bowiem starannej pielęgnacyi, ogrzewanych chlewów i karmienia tylko z ręki, bo do chodzenia po pastwiskach nie jest uzdol-

niona. Świń rasy Sussex i Suffolk (patrz ryc. na str. 261.) jako spokrewnionych z poprzednią szczegółowo opisywać nie będziemy.

b) Do ras angielskich małych, a białych, zaliczają rasy: Yorkshire, Windsor i Coleshill. Z tych opisujemy dokładniej tylko świnię Yorkshire, gdyż jest ona najbardziej rozpowszechniona.

Świnia ta powstała przez skrzyżowanie macior tej samej co ona nazwy z knurami chińskimi. Ma ona głowę małą o szerokiem czole i krótkim, wygiętym ryju i małych stojących uszach, kark i podgardle ma bardzo mięsiste, tułów głęboki i szeroki, nogi cienkie i bardzo krótkie. Skóra u niej jest delikatna i podobnie jak rzadko rosnąca sierść biało ubarwiona. Sierść u dobrze utuczonych okazów wypada zupełnie. Świnie te rosną i dojrzewają tak szybko, że już w 9-ym miesiącu bywają zdolne do rozpłodu, a w 12-tym jako już zupełnie wyrośnięte mogą być odstawione do wypasu. Wypasione dochodzą do 150 kg. wagi, przyczem dają mięso bardzo delikatne lecz lichą słoninę. Maciory nie są bardzo płodne, rzucają bowiem naraz 5 do 7-miu prosiąt, a gdy są zapasione to tylko 3 lub 4, albo i całkiem nic. Prosięta wymagają silnego odżywiania i starannej opieki, gdyż przy zaziębieniu lub ladajakiem błędzie w dyjecie zdechają jedno po drugiem.



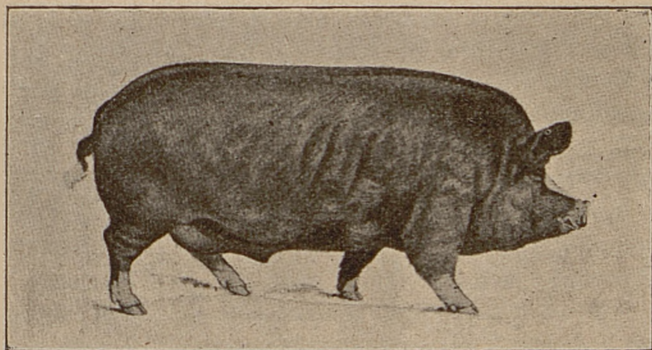
Ponieważ świnia ta, podobnie jak poprzednia, wymaga chlewów w zimie ogrzewanych i do wypędu na pastwiska nie jest uzdolniona, a do tego jest bardzo skłonna do chorób płynących z porażenia słonecznego i z zaziębienia, przeto do hodowli u nas nie nadaje się zupełnie, chyba przy miastach i miasteczkach, gdzie na prosięta szybko rosnące bywa wielki popyt.

2) **Rasy angielskie średnie.** Te dzielą się na pstrokate i białe. Do pierwszych zaliczają świnie Berkshire i Tamworth, do drugich średnie Yorkshiry i takież Suffolki. Ponieważ charakterystyczne, wybitne cechy posiadają tylko rasy średnie srokate, białe zaś wykazują zgodne podobieństwo z Suffolkami i Yorkshirami małemi, przeto białych ras średnich szczegółowo opisywać nie będziemy.

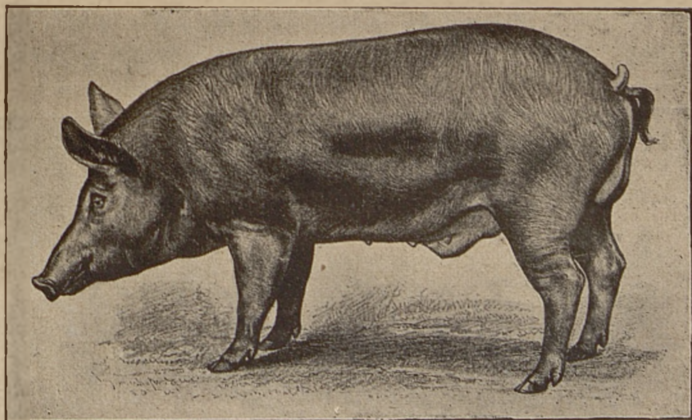
a) Swinia Berkshire używana obecnie w południowych Niemczech do poprawy świń niemieckich, jest rozpowszechniona najbardziej w Stanach Zjednoczonych. Powstała ona przez skrzyżowanie świń krajowych angielskich z świniami romańskiemi i chińskiemi. Krzyżowanie z świnią chińską nie było jednak prowadzone tak dalece, by utraciły na tem płodność, odporność i wzrost potomstwa, lecz by zyskały szybkość dojrzewania i tuczność.

Swinia Berkshire ma głowę średnio wielką o ryju długim, szpiczastym i stojących uszach. Kark i podgardle bywa u niej dobrze rozwinięte. Tułów długi i głęboki spoczywa na silnych i dość wysokich nogach. Skóra

mniej delikatna, ubarwiona na czarno lub pstrokato jest porosła gęstą szczecią takiej samej barwy co skóra. Świnie tej rasy dojrzewają nieco później od poprzednich. Półtora roczne sztuki, tuczone uzyskują około 150 kg., starsze zaś dwuletnie 200 do 300 kg. żywej wagi, przyczem odpadki rzezalne wynoszą zaledwie 10%. Mięso u tych świń jest mniej przerastałe tłuszczem niż u poprzednich, zato słonina jest znacznie lepsza. Płodność Berkshirów nie bywa wielka, maciory rzucają bowiem tylko 6 do 10 prosiąt, za to bywają one tak troskliwemi matkami, że rzadko które z prosiąt się zmarnuje. Wytrzymałość i odporność u świń tej rasy jest tak wielka, że pozwala na mniej staranne pielęgnowanie i na utrzymywanie trzody na pastwisku, gdzie dobrze znosi chłód i słotę. Ze względu na to, że u nas świnie barwne nie cieszą się wielkim popytem, rasa ta nie nadaje się do poprawy świń krajowych.

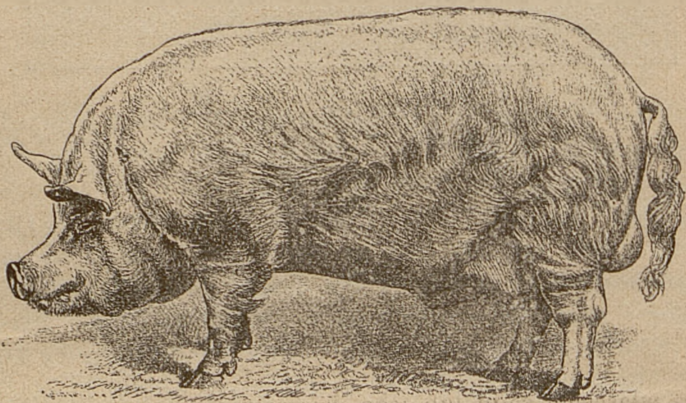


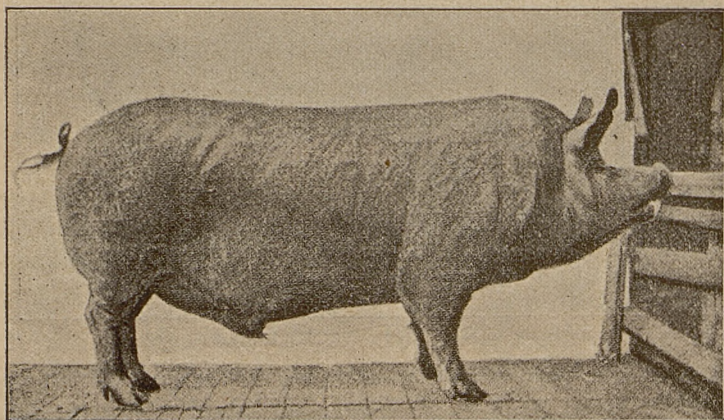
b) Świnia Tamworth, zwana także rudym Berkshirem, pochodzi od jednej z dawniejszych świń angielskich krajowych. Dopiero w ostatnich czasach została ona uszlachetnioną przez stosowną domieszkę krwi innych świń. Ma być wolną od tych wszelkich wad, jakie zarzucają wysoce uszlachetnionym innym rasom angielskim. Ma być zatem odporną na wpływy ostrzejszego nawet klimatu niż angielski, ma być płodną, a przytem dawać delikatne soczyste mięso i jędrną słoninę



Świnia Thamworth ma głowę małą lecz długą, ryj szpiczasty, uszy stojące, kark krótki, tułów wysmukły, wałkowaty, zad szeroki, a nogi wysokie, dozwalające tym świniom żywić się z łatwością na pastwisku. Barwa delikatnej sierści i skóry bywa jasno ruda. Wypasione sztuki w drugim roku życia dochodzą do 220 kg. wagi.

3) **Świnie angielskie wielkie.** Według geograficznego rozmieszczenia dzielą je na rasy: Yorkshire, Lincoln, Leiesster, Suffolk i Lancashire. Wszystkie te atoli zwierzęta są ze sobą tak zmieszane i spokrewnione, że stanowią prawie jeden typ świń, albo wcale, albo bardzo tylko mało różniących się od siebie i to tak dalece, że można je podciągnąć pod jedną wspólną nazwę świń angielskich wielkich. Powstały one ze świni angielskiej krajowej przez skrzyżowanie z świnią chińską, neapolitańską, a nawet z uszlachetnioną świnią Berkshire. Najbardziej z pośród nich znaną jest u nas świnia Yorkshire Ma ona niewielką głowę o średnio długim ryju, pucołowatych policzkach i stojących uszach, kark i podgardle mięsiste, tułów długi i szeroki, szczególnie między łopatkami i w krzyżu; nogi średnio długie lecz silne, uzdolniające ją do chodzenia po pastwisku. Maść tak skóry jak i rzadkiego uwłosienia bywa biała, niekiedy z niebieskiemi plamami. Płodność bardzo dobra, maciora rzuca naraz 10 do 12 prosiąt, których ciężar tuż po urodzenia dochodzi do 1 kg. żywej wagi. Rozwój młodzieży jest bardzo szybki, prosięta bowiem w 6 do 8-em tygodniu po urodzeniu ważą 12 do 17 kg, dorosłe dochodzą do 340 kg. i więcej, nierzadko trafiają się na wystawach sztuki wypasione o 500 kg. wagi, a na 2 metry długie, a nawet i dłuższe. Mięso dają dobre, a słoninę jedną z najlepszych. Dla swej żerności i odporności na wpływy naszego klimatu bywa ta świnia hodowaną u nas po dworach w chowie czystym, chociaż nie mniej dobrze nadaje się do poprawy naszej świni krajowej.





Równocześnie z powyższą świnią wytworzona świnia Lincoln ma nieco dłuższą głowę i smuklejszy tułów, zresztą jest do poprzedniej zupełnie podobną. *Cz.*

Ogólne uwagi o wyrobie galaretki owocowej (Gélée).

Dla zwiększenia dochodu przemysłowego zużytkowania owoców, ogromnie ważną jest okoliczność, czy producent potrafi wyzyskać materyał do swego wyrobu tak, aby i namniejsze jego części, z których da się jeszcze coś osiągnąć, były należycie zużytkowane. Przykładem takiego zupełnego wyużytkowania nawet odpadków surowych, pozostałych przy przeróbce owoców na inny sposób, byłoby przygotowanie galaretki owocowej, inaczej z francuskiego „gélée“ zwanej.

Zawartością tego przetworu jest przeważnie skoncentrowany pektyn i guma owocowa, jako dodatek zaś, w celu lepszego konserwowania, przydawanym jest cukier. Czystość smaku, barwy i zapachu (bez żadnych sztucznych dodatków), są cechami charakterystycznymi dobrego produktu, jakkolwiek sama barwa odgrywa tu rolę drugorzędną. O zbyt dla galaretki nie trzeba się wiele kłopotać, zawsze znajdzie ona chętnych i dobrych nabywców, a nie tylko jest pożądaną w spiżarni naszych pań obok konfitur i konserw, lecz industryi cukierniczej jest wprost niezbędną.

Zwracając uwagę czytelników na wyrób galaretki, mam na myśli zużytkowanie owoców takich, które w inny sposób dobrze spieniężyć nie możemy, a mianowicie niedojrzałych, przedwcześnie spadłych z drzewa. Jeżeli, jak to bywa nieraz owoc letni (ziarnkowy), niedojrzały obficie spada to właściciel sadu lub jego dzierżawca nie jest jeszcze zbytnio poszkodowanym, zwłaszcza jeśli rynek zbytu, jak: mniejsze miasta, miejscowości fabryczne, letniska, a nawet i wioski kościelne podczas dni odpustowych i t. p. znajdują się w pobliżu, bo tam owoc letni, a tani, chętnie bywa rozkupywanym przez uboższą warstwę obywateli. Gorzej się dzieje, jeśli wiatr obije owoce zimowe, które nie nadają się do konsumcyi na surowo, a za byle co niema się odwagi ich spieniężyć. Zrozumiałym jest wówczas kłopot właściciela, bo na taki owoc znaleść nabywcę jest bardzo trudno, a jeżeli wypadkowo się nadarzy kupujący owoce na wyrób moszczu lub win owocowych, to korzysta z niesprzyjających okoliczności, ofiarując ceny tak niskie, że takowe nie pokrywają nawet kosztów własnej produkcyi.

W tym wypadku wyrób galaretki może uchronić właściciela od strat nieraz dotkliwych, o ile tenże potrafi skorzystać z tego najlepszego materyału, który w zupełności nadaje się do jej wyrobu.

Sam wyrób galaretki owocowej nie przedstawia wiele trudności, a że trochę pracy sowicie się następnie opłaca, zaś materyału znajdzie się zawsze pod ręką dosyć, to powinno zachęcić wielu do zajęcia się wyrobem tego przetworu. Przy suszeniu jabłek, np. duży procent resztek idzie z prawidła na marne, gdyż odpadki takie jak skórka, gniazda ziarkowe i pobite części owoców, rzadko kto zużytkowuje — niektórzy obracają je na wyrób octu owocowego, nie przypuszczając, że często jest praktyczniej i lepiej zużytkować te odpadki na cel powyższy. W tenże sam sposób można zużyć nawet wytłoczyny z jabłek i gruszek, pozostałych, jako resztki, przy

fabrykacyi win owocowych. Na wyrób galaretki nadają się prawie wszystkie owoce surowe, najlepiej jednak używać tych gatunków i odmian, które najwięcej zasobne są w ciała pektynowe, gumę, olejki wonne i inne ciała, będące zasadniczymi składnikami przygotowywanego produktu. Co do stopnia dojrzałości dodać musimy, że galaretkę wyrabiać można również dobrze z owocu dojrzałego jak i niedojrzałego, z tego ostatniego jednak otrzymujemy lepszy gatunek i stosunkowo więcej produktu na wagę.

Z dojrzałych owoców galaretka jest słodszą, mniej też dodajemy cukru, co jednak nie wpływa zupełnie rozstrzygająco na wybór materyału.

W większych środowiskach konsumcyjnych jak: Berlin, Hamburg. Londyn, poszukiwaną jest galaretka z owoców pigwy, z których ilościowo otrzymujemy jej najwięcej, co do smaku zaś galaretka pigwowa zaliczaną bywa do pierwszorzędnych. Z następnych, jako mocno aromatyczna, jest galaretka morelowa i brzoskwiniowa. Galaretka jabłkowa i gruszkowa zwłaszcza w handlu mniej jest spotykaną, gdyż wyrób jej ogranicza się w większości wypadków do wytłoczyn z owoców powstałych od wyrobu win owocowych.

W celach handlowych wyrób galaretki z owoców jagodowych, jako znacznie droższy mniej się opłaca, to też wyrób jej redukuje się prawie litylko do użytku domowego i cukierniczego.

Jabłka mało kwaśne i słodkie gruszki nie nadają się dobrze do tego użytku, galaretka z nich otrzymana jest smaku mdłego i mniej klarowna od takiejże otrzymanej z kwaskowatych jabłek i cierpkich gruszek.

Co do przygotowania materyału na galaretkę posługujemy się w ten sposób. Owoc przebrany, czysty, nienadpsuty i pokawałkowany rzuca się do wody z 1% dwusiarkanem wapna na 3—4 minuty, aby podczas wstępnej pracy powierzchnia jego nie podlegała utlenianiu, — w przeciwnym bowiem razie nie otrzymalibyśmy zupełnie klarownego przetworu. Dwusiarkan wapna (bisulfit), można zastąpić wrzątkiem wody. Następnie poćwiartowany i zabezpieczony przed utlenieniem owoc dajemy do odpowiedniego kotła, gotując go aż zmięknie, poczem zestawiamy z ognia na 2—3 godzin, po upływie których gotujemy powtórnie, dzięki czemu otrzymujemy więcej ciał pektynowych dobrze rozpuszczonych. Rozgotowany owoc trocha ostudzony, wyjmujemy na sito i przecierając wałkiem, otrzymujemu masę owocową, którą następnie dajemy na filtr. Po przefiltrowaniu otrzymamy płyn z rozrzedzonym pektynem, powstałym na podstawie procesu chemicznego z pektasy, zawartej w niedojrzałych owocach w formie nierozpuszczalnej. Płyn taki wlewamy najlepiej do płytkiego naczynia i zagotowujemy, poczem zestawiamy na wolniejszy i równy ogień, aby ciała białkowe mogły być wydzielone drogą starannego zeszumowania. Po zeszumowaniu zestawiamy płyn z ognia i ostudzony wlewamy znowu na filtr.

Filtrowanie można zastąpić w inny sposób, a mianowicie. Odszumowany płyn zlać do wysokiego garnka kamiennego lub szklannego słoja i umieścić w chłodnem miejscu, np. w piwnicy, aż do drugiego dnia. Płyn w ten sposób sklarowany zlać ostrożnie (najlepiej wężem gumowym) nie poruszając mętów osiadłych na spodzie naczynia i znowu zagotować. Klaro-

wanie, w razie potrzeby powtórzyć jeszcze, a mając płyn zupełnie klarowny, przystąpić można do jego zagęszczenia przez odparowanie zbytecznej ilości wody na wolnym ogniu. Aby otrzymać galaretkę lepiej klarowną, dodawać należy pod koniec gotowania (zgęszczania) cukier pulweryzowany lub syrop z cukru. Po osłodzeniu zgęszczamy jeszcze przez $^1/_2$ lub $^1/_4$ godziny.

Do galaretki z jabłek i gruszek dodajemy cukru 18—20% tj. 12—13 dekagramów na 1 kilogram. Do galaretki wyrabianej z owoców słodszych bierzemy 8, 12 do 15%, używając zaś syropu dodajemy o $^1/_4$ więcej na wagę. Miarą zgęszczania galaretki będzie upuszczona kropla na zimną i gładką powierzchnię, np. talerz lub płytę szklanną, jeżeli kropla zsiada się i po chwili daje się łatwo zdjąć nożem, dowodzi to, że zgęszczania powinniśmy zaprzestać.

Jako przykład przytoczę tu wyrób galaretki z pigw. Pigwy otarte z puszku miękkiem suknem lub flanelą, ćwiartujemy na 3—4 części (cięcia prowadzić przez wysokość owocu), usuwamy gniazda i listki kielicha i rzucamy do wody normalnie osolonej (0·6—0·8 gr. na 1 litr wody) na 5 minut, poczem dajemy do kotła z wodą i rozgotowujemy na masę. Rozgotowany owoc przecieramy wałkiem przez sito cynkowe i podajemy filtrowaniu, następnie zlewamy płyn do innego naczynia i zostawiamy na kilka godzin w spokoju, aby wszystkie męty opadły na dno, a płyn się sklarował. Czysty już płyn zlewamy ostrożnie z osadu i przydajemy na 1 litr płynu $^1/_4$ kg. cukru (ilość cukru zależeć będzie od ilości dolanej wody) i umieszczamy go na ogniu w celu zgęszczenia. Naczynie do tej czynności, jak już wyżej wzmiankowałem, winno być płytkie i szerokie, bo na większej powierzchni rychlej uwolnimy zbytek wody, przytem ma ono jeszcze i tę dobrą stronę, że płyn w takich naczyniach trudniej podlega przypalaniu, co zwykle towarzyszy naczyniom głębszym, w których pod wpływem tłoku, grubej warstwy płynu, zwłaszcza jeśli dodaliśmy więcej cukru, przypalenie jest nader łatwem. Naturalnie mam tu na myśli ciepło bezpośrednie, gdyż przy gotowaniu w kąpieli wodnej unikamy tej ewentualności. Galeretkę z jabłek i gruszek wyrabiamy w sposób w ogólnych uwagach opisany, nadmienię tylko o zabarwianiu jej, które często bywa stosowane. Galaretkę tak jabłkową jak gruszkową barwi się na kolor różowy lub jasno czerwony, do czego może być użyty venocyanin (barwnik wyługowany alkoholem z jagód winnych), który barwi na kolor granatowo-czerwony. Również używa się soku wygotowanego z borówek czarnych surowych lub suszonych. Z innych barwników będą jagody bzu czarnego i ekstrakt z czarnych wiśni; ten ostatni znacznie jest tańszym od venocyaninu. Przy zabarwianiu galaretki zwracać jednak należy baczną uwagę, aby dodatek barwników nie był znaczny, gdyż galaretka przeładowana nimi traci dużo, a nawet zupełnie, na swoim charakterystycznym smaku.

Galaretkę przetrzymuje się w naczyniach ze szkła czystego, formy t. zw. lampek, do których wlewamy ją jeszcze w stanie gorącym. Przed użyciem należy lampki wymyć starannie mydłem zwyczajnym wypłukać parokrotnie czystą wodą, wysuszyć, popłukać czystym spirytusem i postawić w ciepłem miejscu, aby przy nalewaniu nie popękały. Lampki obwiązuje-

my papierem lioninowym lub grubszym — pergaminowym, umieszczając na wierzchu etykiety.

Galaretkę przetrzymujemy w miejscu chłodniejszem, nie wilgotnem i nie suchem.

Aleksander Gauze.

Drobiazgi.

Smarowidło zabezpieczające skóry od przemakania. Gospodarze narażeni na częste chodzenie po śniegu a czasami po wodzie, mogą uchronić się od szkodliwego zamoczenia nóg jedynie nieprzemakalnem obuwiem, które zabezpiecza od przemakania następujące smarowidło Na wolnym ogniu roztapia się żółty wosk, białą smołę szewską oraz tran i olej lniany wszystko w równych częściach na wagę, poczem mieszanina taka użyta do smarowania niedopuszcza już przemoknięcia. Do smarowania butów ze skóry juchtowej, obejdzie się bez wszelkich innych dodatków; natomiast do szwarcowanego obuwia przeznaczone smarowidło zaprawia się jeszcze dodatkiem sproszkowanej sadzy. Na ćwierć kilograma smarowidła dodaje się w takim razie cztery do pięciu gramów połyskliwej sadzy. Tak samo daje się zastosować smarowidło i do innych skórzanych przedmiotów, celem zabezpieczenia od wilgoci. *Z.*

Karma na zimę dla 14 kur i 1-go koguta. 2 litry otrąb pszennych sparzyć ugotowanymi kartoflami lub burakami, 1 litr koniczyny suszonej lub plew koniczynowych, sparzonych wieczór wodą wrzącą, krwi bydlęcej świeżej 6 łyżek, lub 2 łyżki kości świeżych tłuczonych, mleka, lub trochę maślanki żeby mieszanina nie była za mokra, kredy tyle ile soli do potrawy dla ludzi.

Na wieczór sporą garść (50 gr) ziarna. Przed porą, gdy kury jaja do wylęgów mają znosić, nasienia pokrzywy, siemienia lub słonecznika dodawać po garści do karmy, odmieniając często tę mieszaninę.

W zimie w kurniku dawać pilnie żwiru, lub cegły tłuczonej.

Myszy tępić. W gorący kartofel wetknąć ze 30 zapałek fosforem do środka, a gdy kartofel wystygnie, wyjąć zapałki, obróciwszy każdą po kilka razy, ażeby większą dziurkę rozrobić — dla wsypania w nią trochę cukru. Kartofel taki położyć w miejscu, gdzie myszy przebywają, a potrują się.

Jak pozbyć się ze stawu pijawek rybich. Do pozbycia się tych pasożytów nie wystarcza samo spuszczenie wody na zimę, trzeba dno stawu jeszcze należycie zwapnować. Pijawki te, wielkości zapałki przyczepiają się do skóry rybiej w miejscach niepokrytych łuską i ssą z niej pokarm.

Jak uchronić narzędzia od rdzewienia. Stopić 3 części słoniny z jedną częścią smoły i mieszaniną tą posmarować wszelkie żelaziwo, które przez zimę leży bezużytecznie. Smarować można pędzlem lub szmatką; by jednak tłuszcz czepił się żelaza trzeba je najpierw oczyścić gruntownie z błota i rdzy.

Farba do znaczenia worków. Wprawdzie do tego celu nadaje się każda farba olejna, najtaniej jednak wypadnie użyć farby sporządzonej ze sadzy i pokostu. Do tej mieszaniny można dodać nieco terpentyny, przyspieszy to wysechaniu farby.

Utrwalanie desek. Dobrze wysuszone deski smaruje się gorącą mieszaniną z połowy teru i połowy karbolineum. Po zupełnem wyschnięciu tej powłoki sma-

ruje się je jeszcze gorącem mlekiem wapiennem, któremu na 100 litrów dodano ½ kg. soli kuchennej. Deski w ten sposób utrwalone nadają się do pokrywania dachów, na parkany, podłogi w stajniach i t. p. użytków, przy których wystawione są na działanie powietrza i wilgoci. W ten sposób można utrwalać także gonty.

Przechowywanie cebuli. Po wyjęciu z ziemi rozsypuje się cebulę cienko w miejscu przewiewnem, by dobrze przeschła, następnie oczyszcza z liści i układa w cienkiej warstwie na strychu. Dopiero gdy mrozy pocisną, gromadzi się ją na większą kupę, przykrywa płachtą, a po wierzchu słomą, którą z wiosną gdy pocieple je trzeba natychmiast usunąć. Cebulkę drobną, tak zwaną dymkę, trzeba w worku z rzadkiego płótna zawiesić w kuchni w pobliżu pieca, by dobrze wyschła; taka bowiem, zasadzona z wiosną, nie wystrzeli w nasienniki.

Nadgniłych ziemniaków nie należy przy zbiorze pozostawiać na polu, gdyż zarodnikami grzybków zarażają ziemię, skutkiem czego zgnilizna i w następnych latach daje się ziemniakom we znaki. Nie można ich także zużytkowywać na karmę, bo bywają powodem niekorzystnych zaburzeń w narządzie trawienia, pociągających za sobą dolegliwe choroby. Mało nadpsute ziemniaki mogą być skarmiane, ale tylko po poprzedniem ugotowaniu.

Grzebień u kur bieleje niekiedy, a choroba rozszerza się z czasem po całej głowie i szyi. Przy bliższem badaniu przedstawia się grzebień tak, jak by był obsypany białawym pyłkiem. Celem zniszczenia tego pasożytu trzeba grzebień obmywać letnią wodą i mydłem, a posługiwać się do tego szczoteczką lub szmatką. Po osuszeniu trzeba grzebień smarować oliwą lub innym tłuszczem, do którego należy dodać parę kropel kwasu karbolowego.

Karma dla tuczenia gęsi. Zbierane kwaśne mleko zagotować i wydzielić zeń twaróg. Po odcedzeniu serwatki domieszać ⅓ część plew pszennych lub koniczynowych, ⅓ część rozgotowanych, gniecionych ziemniaków i sporą garść otrąb pszennych lub ospy jęczmiennych, licząc to na dwie litry mieszaniny. Gdyby ta karma była za gęsta, trzeba dodać nieco zbieranego mleka. Zadaje się ją gęsiom rano i popołudniu, ile zjeść zechcą, poczem podaje się moczonego owsa lub kukurydzy. Nie należy zapominać, że gęsi przy tuczeniu potrzebują żwiru i ten musi im być podany, gdyż te zamknięte w kojcu nie mają sposobności do szukania kamyczków, jakie znachodzą łatwo, gdy chodzą swobodnie.

Ceny targowe. (Tarnów). Sprzedawano: Pszenicę od 21·— do 22·—, żyto od 19·— do 20·—, jęczmień od 15·— do 17·—, owies od 15·— do 16·50, kukurydzę od 16·— do 18·—, groch od 20·— do 26·—, rzepak od 31·— do 32·—, ziemniaki od 5·60 do 6·20, siano od 5·— do 6·—, słomę od 4·— do 5·—. — Ceny w koronach za 100 kg.

Kalendarz od 16-go do 30-g września. 16. P. Ludmili m., 17. W. Lamberta bisk., 18. S. Such. Tomasza, 19. C. Januaryusza, 20. P. Eustachyusza, 21. S. Mateusza ap., 22. **N. 18. po Sw. Maurycego,** 23. P. Tekli p. m., 24. Gerarda bisk., 25. S. Kleofasa i Aurelii, 26. C. Cypryana, 27. P. Kosmy i Damiana, 28. S. Wacława kr., 29. **N. Michała Archanioła,** 30. P. Hieronima wyzn.

Dział ogłoszeń.

Za ten dział redakcya nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności.

2)

Odezwę

w sprawie polskiego słownictwa rolniczego.

Wybrana przez Sekcyę przyrodniczo-rolniczą X. Zjazdu lekarzy i przyrodników Komisya dla spraw polskiego słownictwa rolniczego, zwraca się niniejszem do Ogółu rolników, pracujących na ziemiach polskich, zarówno w kierunku praktycznym jak i teoretycznym, z gorącem wezwaniem do współudziału w zamierzonej pracy nad oczyszczeniem języka z obcych naleciałości, ujednostajnieniem słownictwa rolniczego, a zarazem zebraniem wszelkich w tym dziale nazw miejscowych, rdzennie polskich.

Wszyscy, którzyby pragnęli przyczynić się do powyższej, tak dla nas ważnej sprawy, zechcą zgłosić się osobiście lub listownie u podpisanego: (Lwów, ul. Karola Ludwika 3, Towarzystwo Gospodarskie), a otrzymają bliższe objaśnienia, jak i druki potrzebne do zbierania odnośnych materyałów.

Za Komisyę dla spraw polskiego słownictwa rolniczego

Bronisław Janowski.



Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**
profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.